



PETROGNANO

MEME RISERVA

CHIANTI RISERVA DOCG 2022

Il Meme Chianti Riserva nasce con l'obiettivo di presentare un vino espressione del territorio, armonico e longevo. Le uve sono espressione delle migliori parcelle di Sangiovese nell'annata di riferimento e provengono dai vigneti più vecchi dell'azienda, coltivati in regime biologico con i principi della viticoltura di precisione. Le modalità e la durata della vinificazione e dell'affinamento vengono decise e adattate a seconda dell'annata con degustazioni frequenti.



DOVE NASCE

Denominazione: Chianti Riserva DOCG
Collocazione geografica: Montelupo Fiorentino, vigneti più vecchi di proprietà di Fattoria di Petrognano (circa 50 anni).
Vitigno: 95% Sangiovese – 5% Canaiolo
Coltivazione: biologica con viticoltura parcellare secondo il programma Animavitis.
Tipologia di terreno: Argilloso di medio impasto.
Esposizione: sud-sud ovest



VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

La vinificazione avviene in contenitori di acciaio inox, con macerazioni di circa 12-15 giorni a seconda della parcella. Durante la fermentazione vengono realizzati delestage e rimontaggi per un'estrazione selettiva dei polifenoli. L'affinamento avviene in botti di legno e cemento. La scelta del contenitore è legata all'intenzione di preservare l'espressione varietale ed affinare i tannini presenti in maggiore concentrazione rispetto al Chianti Superiore. Il vino fa la sua stabilità naturale in bottiglia dove rimane almeno 10 mesi prima di essere messo in commercio.



ABBINAMENTI

Ottimo con arrosti di maiale, cinghiale e agnello, pietanze a base di oca o di anatra, formaggi stagionati.



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Vino di colore rosso porpora, impenetrabile grazie all'assenza di filtrazione. Al naso si presenta complesso con note di spezie dolci, chiodi di garofano e liquirizia, erbe officinali e fiori passiti. Con l'evoluzione nel bicchiere si arricchisce con note di frutta rossa secca e cuoio. In bocca ha un'entrata fresca con tannini vivaci e buona armonia. La vendemmia calda ha impresso grande densità e concentrazione con tannini asciutti e ben integrati. Un vino longevo che promette buone sorprese.



TEMPERATURE DI SERVIZIO E LONGEVITÀ

Si consiglia il servizio a una temperatura di 18 °C.

Conservato in condizioni ideali si prevede una buona evoluzione in 20 anni.